

ピザーラから新たに『リストランテ シリーズ』が登場！！ ピザ生地と素材のバランスがちょっと大人なピザ 新食感の薄型生地

2025年1月9日(木)～発売 ※Mサイズ限定

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役会長兼CEO:浅野幸子)が展開する宅配ピザ「PIZZA-LA」は、2025年1月9日(木)から、新たに「リストランテシリーズ」4商品を新発売いたします。

■ピザーラ『リストランテシリーズ』新登場！おうちでリストランテ気分！

本格イタリアンタイプの薄焼きピザ、ピザーラ リストランテシリーズ

RISTORANTE SERIES



M 25.4cm
サイズ限定
専用生地

おうちで、リストランテ気分

生地と素材のバランスが
ちょっと大人なピザ新登場！

全品
¥2,180 (税込)



ピザーラから、ピザ生地や使用するトマトソースを専用で用意した新しいシリーズとして「リストランテシリーズ」が新登場！

※Mサイズ(直径約25.4cm)限定

もちっと軽くてパリッとした薄型生地は、ほんのり生地の甘みや小麦の香ばしさを感じる、リストランテシリーズ専用生地です。専用トマトソースは、イタリア産ホールトマトの果実味を感じる、軽やかで酸味と甘みのバランスが絶妙な優しい味わいのトマトソースです。

生地を一枚一枚丁寧にのばし、特製のトマトソースをスプーンでぬり広げ、こだわりぬいた素材をのせてオーブンでじっくりと焼き上げる本格イタリアンタイプの薄焼きピザ。

リストランテシリーズ全てのピザに別添でついている、爽やかでフルーティーなエキストラバージンオリーブオイルを食べる直前にかけて、おうちでリストランテ気分。みみの部分にかければ、一段と増すピザ生地の風味もお楽しみいただけます。

シンプルなトッピングだからこそ感じる、素材の旨み、軽い食感の「リストランテシリーズ」は、特に「昔は宅配ピザを良く食べていたけれど、今食べると少し重く感じる…」という世代の皆さまにも、お気軽にお楽しみいただける量感となっております。

ピザーラだけの「リストランテシリーズ」をぜひおためしください。

① 新食感の薄型生地！

- 軽い食感が特徴の薄型生地を、1枚1枚丁寧に手作り。
- パリッと焼き上げた生地が、素材の旨味を引き立てます。

② この軽さがちょうどいい

あっさり仕立て！

- 専用トマトソースは、軽やかで酸味と甘みのバランスが絶妙です。
- 重すぎず、何枚でも食べられる“ちょうどいいトッピング”が魅力です。

③ 全品エキストラバージンオリーブオイル

付いてきます！

- 爽やかでフルーティーな地中海産のオリーブオイルです。
- ピザの“みみ”にかけると、香り高い風味がさらに広がり極上のイタリアンに！



「レストランテシリーズ」商品ラインナップ <4商品>
全商品エキストラバージンオリーブオイル付き(別添)



Tomatica

トマト&マスカルポーネ

トマティカ



トマティカ Mサイズ:2,180円

トマトのフレッシュ感、爽やかなフレッシュバジルに、クリーミーなマスカルポーネをトッピングした素材の美味しさが味わえるピザ。

チェリートマト・マスカルポーネチーズ
フレッシュバジル・パルメザンチーズ
パセリ <専用トマトソース>

Tonno

ツナ&スモークベーコン

トンノ



トンノ Mサイズ:2,180円

ピッツェリアでも人気のツナのピザ「トンノ」。ピザラではツナと相性のよいコーンやズッキーニをトッピングしました。

ツナ・スモークベーコン・ズッキーニ
コーン・オレガノ・パセリ
<専用トマトソース>

Anchovy olive potato

アンチョビオリーブポテト



アンチョビオリーブポテト Mサイズ:2,180円

凝縮した旨みを感じる特製アンチョビオリーブソースを、ほっくりポテトにまとわせた香り高い一枚。

アンチョビオリーブソース・ダイスポテト
オニオン・ブラックペッパー・パセリ
<専用トマトソース>

Diavola

旨辛スパイス入り

ディアボラ



ディアボラ Mサイズ:2,180円

ピッツェリアでは定番のスパイシーなピザ「ディアボラ」をイメージ。熟成サラミとマッシュルームに、スパイシーな辛みがマッチ。

熟成サラミ・イタリア風ソーセージ
マッシュルーム・旨辛スパイス・パセリ
<専用トマトソース>

* Mサイズ限定・専用生地・専用トマトソースの商品です。

* レストランテシリーズの商品同士ならハーフ&ハーフでご注文いただけます。 ※価格は全て税込です。 ※画像はイメージです。